

I pesci dell'alto Adriatico arrivano a Dozza per il progetto "iSensi"

scritto da Enzo Radunanza | 21/04/2015



Il 27 Aprile 2015 i pesci dell'alto Adriatico arrivano a Dozza nell'ambito del progetto "iSensi". Una giornata di analisi sensoriale e approfondimento sui prodotti tipici dell'Emilia Romagna.

Dozza (BO)
27 Aprile 2015

ATLANTE
GASTRONOMICO
della **FOOD VALLEY**



Il progetto “iSENSI” è

un’interessante ciclo di eventi ideato ed organizzato dall’**Associazione CheftoChef** che promuove la scoperta e la conoscenza delle eccellenze agroalimentari dell’Emilia Romagna.

Il nuovo appuntamento, che si svolge lunedì 27 aprile 2015 presso Monte del Re di Dozza (BO) sarà, come sempre, dedicato sia al pubblico che agli addetti al settore enogastronomico e avrà come protagonisti i pesci dell’alto Adriatico.

L’evento, che sarà presentato e coordinato da **Enrico Vignoli**, si svolgerà in due momenti distinti – ma complementari – della giornata. Si inizia alle 15.30 con l’analisi sensoriale dei prodotti e si prosegue alle 20.00 con una cena preparata da quattro degli chef più importanti della regione e soci di CheftoChef: **Fabrizio Mantovani, Umberto Cavina, Claudio Cesena e Franco Aliberti**.

Interverranno il professor **Davide Cassi** dell’Università di Parma, che parlerà di storia, caratteristiche e analisi sensoriali dei pesci del mare Adriatico, **Valentina Tepedino** responsabile del progetto L’Amo di Eurofishmarket, **Corrado Piccinetti** dell’Università di Bologna, lo chef **Fabrizio Mantovani**, pescatori e tecnici in particolare di Cesenatico (Città della gastronomia CheftoChef) e di Bellaria dove si stanno sperimentando modalità di filiera inedite.

In questa sessione del progetto si vogliono esaltare le qualità e la bontà del pesce dell’Adriatico anche grazie alle preparazioni culinarie degli chef.

CheftoChef emiliaromagnacuochi (www.cheftochef.eu) non è una delle tante associazioni “di categoria”, ma è un’operazione culturale per far conoscere al mondo le qualità gastronomiche dell’Emilia Romagna, imperniata sul rapporto fra chef che fanno cucina d’autore e i grandi prodotti della Regione. Essa riunisce 50 chef top della Regione, oltre trenta aziende top della regione compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici (come il Parmigiano-Reggiano, il Culatello, l’Aceto Balsamico, la Mortadella, ecc.) e i gourmet di riferimento.

I PESCI DELL’ALTO ADRIATICO ARRIVANO A DOZZA PER IL PROGETTO “ISENSI”

Dove: Dozza (BO), c/o Monte del Re

Quando: 27 Aprile 2015

Orario: 15.30 e 20.00

Organizzazione CheftoChef

Partecipazione: aperta al pubblico

Informazioni: per conoscere modalità di partecipazione alla sessione pomeridiana e/o alla cena:
isensi@cheftochef.eu, oppure Franco Chiarini 347 7827175

Sito web: www.cheftochef.eu

[mappress mapid="10"]